PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2009

Les médaillés du Concours Général Agricole

Produits Laitiers Export

Date d'édition : 25/05/2009

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- : vin issu de l'agriculture biologique

Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

Brie de Meaux laitier AOC

Fromagerie Dongé SAS

Dongé - Cru - 45% m.g. - 2,9 kg

Triconville
55500 Cousances les Triconville
03 29 78 45 08
03 29 78 34 34
luc.donge@fromageriedonge.fr

Brie (autre)

Union de Coopératives Agricoles Lorco

Le grand camembert Pays - Thermisé - 52% m.g. - 900 g

Bellerive
56620 Pont Scorff
02 97 80 19 31
02 97 32 57 76
christian.liaigre@lorco.com

Société Fromagère de Xertigny

Président - Pasteurisé - 60% m.g. - 3 kg

1110 rue Jules Bougel
88220 Xertigny
03 29 30 32 00
03 29 30 32 49
michael.asson@lactalis.fr

Camembert (autre)

Isigny Sainte Mère

Le Médaillon calvados - Cru - 45% m.g. - 250 g

2 rue du Docteur Boutrois
14230 Isigny sur Mer
02 31 51 33 33
02 31 92 32 66
frederique.poisnel@isysme.com
www.isigny-ste-mere.com

Coulommiers laitier

Fromagerie Dongé SAS

Dongé - Cru - 45% m.g. - 450 g

Triconville
55500 Cousances les Triconville
03 29 78 45 08
03 29 78 34 34
luc.donge@fromageriedonge.fr

FROMAGES À PÂTE MOLLE ET À CROÛTE LAVÉE

Livarot laitier AOC

SAS Fromagerie de Livarot

Graindorge - Pasteurisé - 22% m.g. - 250 g

42 rue du Général Leclerc
BP 38
14140 Livarot
02 31 48 63 26
02 31 48 20 22
nleroy@wanadoo.fr

Munster ou Munster Géromé laitier AOC

Fromagerie de l'Ermitage

Ermitage - Pasteurisé - 27% m.g. - 200 g

718 rue de la Division Leclerc
BP 1
88140 Bulgneville
03 29 09 14 33
03 29 09 23 57
contact@ermitage.com
www.ermitage.com

Fromageries de Blamont

Val de Weiss - Pasteurisé - 50% m.g. - 125 g

6 rue du Château
54450 Blamont
03 83 76 06 06
03 83 42 45 80
commercial@lbf54.com
www.lbf54.com

Fromageries de Blamont

1 la Gayire
68650 Lapoutroie
03 89 47 54 21
03 89 47 26 06
www.lfb54.com

Mont d'Or AOC

PFCE

Montagnon - Cru - 25% m.g. - 450 g

40 grande rue
25300 Les Fourgs
03 81 69 42 36
03 81 69 50 38
contact@ermitage.com

Epoisses AOC

Fromagerie Berthaut

Berthaut - Pasteurisé - 24% m.g. - 250 g

Place du Champ de Foire
21460 Epoisses
03 80 96 44 44
03 80 96 30 40
commercial@fromagerie-berthaut.com
www.fromagerie-berthaut.com

FROMAGES À PÂTE MOLLE (AUTRE)

Fromage à pâte molle et à croûte lavée ou morgée (autre)

Fromagerie Delin

Eclat de nuits - Pasteurisé - 25% m.g. - 200 g

6 rue des Maizières
21640 Gilly les Citeaux
03 80 62 87 20
03 80 62 80 34
philippe.delin@fromagerie-delin.com
fromagerie-delin.com

Fromagerie de l'Ermitage

Elsasser Winzerkase, Ermitage - Pasteurisé - 28,5% m.g. - 220 g

718 rue de la Division Leclerc
BP 1
88140 Bulgneville
03 29 09 14 33
03 29 09 23 57
contact@ermitage.com
www.ermitage.com

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie (autre)

Laiterie du Val d'Ancenis

Pavé - Pasteurisé - 45% m.g. - 200 g

ZI de l' Hermitage
BP 80169
44155 Ancenis cedex
02 51 14 23 21
02 51 14 24 18
lnobiron@lva.laiterie.fr

Union de Coopératives Agricoles Lorco

La brique de Paysan Breton - Pasteurisé - 60% m.g. - 200 g

Bellerive
56620 Pont Scorff
02 97 80 19 31
02 97 32 57 76
christian.liaigre@lorco.com

Médaille d'Or Médaille d'Argent Médaille de Bronze AFFINEUR =
vente sur place vente par correspondance se visite hébergement en chambre d'hôtes

Produits Laitiers Export

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES À PÂTE MOLLE (AUTRE)

Fromage à pâte molle et à croûte mixte (autre)

Fromagerie Badoz

Sapin du Haut-Doubs - Pasteurisé - 23% m.g. - 250 g

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier
03 81 39 80 20
03 81 39 15 33
commercial@fromagerie-badoz.com

Fromagerie Badoz

4 rue Eiffel
25300 Pontarlier
03 81 39 80 20
03 81 39 15 33
commercial@fromagerie-badoz.com

Société Fromagère de Retiers

Le Roux Président - Pasteurisé - 24% m.g. - 200 g

Fromy
35240 Retiers
02 99 47 50 00
02 99 47 50 65

Fromage à pâte molle (autre)

SARL Fromagerie Ottavi

Fium'Orbu de brebis - Cru - 45% m.g. - 350 g

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica
04 95 56 13 03
04 95 57 36 06
decicco@wanadoo.fr
www.fromages-corses.com

FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

Bleu d'Auvergne AOC

Les Fromageries Occitanes

Cantorel - Pasteurisé - 50% m.g. - 2,5 kg

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
04 71 60 12 30
04 71 60 53 20

Fromage à pâte persillée (autre)

Les Fromageries Occitanes

Montségur Capitoul (brebis) - Pasteurisé - 50% m.g. - 3,5 kg

Saint-Lizier
09190 Saint-Girons
05 61 66 01 53
05 61 96 17 39

Les Fromageries Occitanes

Carré d'Aurillac - Pasteurisé - 50% m.g. - 2 kg

ZI Montplain
15100 Saint-Flour
04 71 60 12 30
04 71 60 53 20

FROMAGES DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie

SARL Fromagerie Ottavi

Fium'Orbu de chèvre - Cru - 40% m.g. - 300 g

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica
04 95 56 13 03
04 95 57 36 06
decicco@wanadoo.fr
www.fromages-corses.com

FROMAGES DE BREBIS

Roquefort (AOC)

SAS Fromageries Papillon

Papillon taste fromage - Cru - 52% m.g. - 1,350 kg

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Soulzon
05 65 58 50 00
05 65 58 50 21
olivier.magnien@roquefort-papillon.com
www.roquefort-papillon.com

SAS Fromageries Papillon

Papillon rouge - Cru - 52% m.g. - 1,350 kg

8 bis avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Soulzon
05 65 58 50 00
05 65 58 50 21
olivier.magnien@roquefort-papillon.com
www.roquefort-papillon.com

Médaille d'Or · Médaille d'Argent · Médaille de Bronze · AFFINEUR =
vente sur place · vente par correspondance · se visite · hébergement en chambre d'hôtes